

# Barra de Pan de Pavo

**Makes:** 48 servings

48 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Agua		3 tza
Carne molida de Pavo	12 lb	
Huevos, ligeramente batidos		16 huevos
Migas de pan, sazonadas	3 lb	
Salsa de tomate (catsup)	12 oz	
Cebolla seca, picada		2/3 tza
Pimiento (chile dulce) verde, sin semillas y picado		2/3 tza
Mostaza preparada		1/4 tza
Pimienta negra		2 cda
Salsa de barbacoa		1 pinta

## Directions

1. Combine el agua, carne molida de pavo, huevos, migas de pan, salsa de tomate, cebolla, pimiento verde, mostaza y pimienta negra, mézclelo bien.
2. Divídalo equitativamente entre dos bandejas para hornear de 12 x 20 x 2 pulgadas. Distribuya 8

onzas de salsa de barbacoa en la parte superior de cada bandeja.

3. Hornéelas por 1 hora en un horno precalentado a 350° F hasta que se alcance una temperatura interna de 165° F.